

Junker 2007

Maandag 19 november 2007 was er grootse belangstelling voor de nieuwe wijnen uit Oostenrijk. Minstens zestig mensen zijn naar de proeverij van “Junker 2007” gekomen.

In Frankrijk wordt steen en been geklaagd over de elk jaar tanende belangstelling voor de Beaujolais Nouveau, die altijd vanaf de derde donderdag van november verkocht mag worden. In Oostenrijk komen de eerste wijnen van het jaar eerder op de markt. Sint Maarten, 11 november, is daar de datum. Ook is het aanbod van nieuwe wijnen veel gevarieerder, iets wat deze proefavond zeer duidelijk was.

De te proeven wijnen waren over drie verschillende series verdeeld. De series waren samengesteld per wijngebied:

Niederösterreich:

We begonnen met een serie van drie wijnen, twee uit de Wachau en één uit het Kremstal, de gebieden waar de Donau uit het westen komende nog door een diep uitgesleten dal met granietoevers stroomt.

1. Domäne Wachau, Junger Wachauer 2007 is gemaakt van Rivaner en Grüner Veltliner. Deze wijn geeft impressies van honingmeloen, tropisch fruit en grapefruit, waarbij de zoet-zuur balans iets doorslaat naar de zoete kant, wat natuurlijk commercieel voordeel oplevert. De afdronk is kort. Door de eenvoudige aantrekkelijkheid scoorde deze wijn goed onder de aanwezigen.
2. Domäne Wachau, Terrassen Steinfeder 2007 van Rivaner, Frühroter Veltliner en een beetje Grüner Veltliner heeft in eerste instantie een nog gesloten neus die naderhand wel doorkomt maar niet expressief wordt. Het is een wijn die zich wil laten winnen met geuren van tropisch fruit, vers hooi en een droge afdronk waar de zoet-zuur verhouding goed is. De afdronk is iets levendiger.
3. Forstreiter, Viridarium 2007 is de wijn uit het Kremstal gemaakt van Grüner Veltliner en Riesling, redelijk expressieve, geurend naar peer, bijna rijpe perzik, zuurtjes en vooral ook florale tonen. De mooie zoet-zuur balans, gesteund door iets bitter, geeft deze droge wijn een specifieke afdronk die menigeen kon bevallen. Deze wijn kreeg deze avond de hoogste score van de eerste serie.

Burgenland:

De tweede serie bestond uit vier wijnen, waarvan er drie komen uit de regio Neusiedlersee, het gebied tussen de Neusiedlersee en Hongarije. De eerste wijn kwam uit de Thermenregion, een regio die eigenlijk bij Niederösterreich hoort, maar een regio waarvan het klimaat en de bodemopbouw (hoger Löss gehalte) meer verwant is aan de Neusiedlersee, dan aan de Wachau en het Kremstal.

4. Stift Klosterneuburg, Junger Klosterneuburger 2007 is gemaakt van de Neuburger, een typisch Oostenrijkse druif. De expressievere neus doet denken aan witte pruimen, walnoot, een zuurtje (snoepje) en gaat over in een volle warme smaak met impressies van Golden Delicious en een mooie zoet-zuur balans. De afdronk blijft gedragen door mooi zoet. De wijn behaalde een score goed voor een tweede plaats van deze avond.
5. Gsellmann & Hans, Welschriesling 2007 was een wijn met een iets gesloten neus, wellicht veroorzaakt door alle expressiviteit van de wijnen ervoor en erna. De wijn is fris, zoals een Welschriesling behoort te zijn, weinig pretentius, maar zeer correct in elkaar gezet en kan als aperitief de smaakpapillen uitstekend voorbereiden op wat komen gaat, zonder lang natalmde afdronk

6. Gsellmann & Hans, Weissburgunder 2007 is van een steviger kaliber. Geurend naar kruisbessen, wat tropisch fruit en iets kruidigs openbaart de wijn in de mond met fris van groene appel en een goede zoet-zuur balans. Het is een mooi gestructureerde wijn die met duidelijk het karakter van Weissburgunder (Pinot Blanc).
7. Gsellmann & Hans, Rosé 2007 gemaakt van Blauer Zweigelt en Blaufränkisch is een zeer lichte roze wijn. De wijn geurt naar amandel, karamel, thee en rozen, maar heeft een wat kunstmatige smaak en de zoet-zuur balans neigt te veel naar zoet. Een bittertje geeft deze wijn wel een afdronk van redelijke lengte.

Steiermark:

De derde serie bestond uit vier wijnen van West en Zuid Steiermark, waar de druiven groeien op circa 600 meter boven zeespiegel. Frisse nachten en droge lucht zorgen dat meeldauw geen kans zal krijgen en de druiven optimaal en lang kunnen rijpen.

8. Lorenz, Junker 2007 is gemaakt van Weissburgunder en Sauvignon Blanc. Vreemd genoeg was dit deze avond de enige wijn met een groene tint en een licht prikkeltje. De wijn geeft impressies van groene appel, iets citroen en heeft een korte maar duidelijke afdronk zonder zoet maar wel echt fris. Deze wijn is te typeren als een echte Oostenrijkse wijn, waarvoor bij het aanwezige publiek wel waardering bestaat, gezien de score op plaats drie.
9. Peiserhof, Weisswein Junker 2007 is afkomstig van Weissburgunder, Sauvignon Blanc en Morillon (Chardonnay). De wijn heeft een neus van appel, paprika, tropisch fruit en een zuurtje. De smaak heeft een zoetje dat wat kunstmatig overkomt, maar verder de neus aardig weerspiegelt.
10. Peiserhof, Schilcher 2007 is gemaakt van de Blauer Wildbacher en heeft een hard roze kleur. De wijn met hoge zuurgraad heeft daarnaast een zoet van aardbeien. Deze wijn is nu duidelijk te jong en moet een paar maanden liggen om een harmonie in de geur- en smaakimpressies te krijgen.
11. Skoff, Steirischer Junker 2007 is gemaakt van 60% Rivaner, 30% Sauvignon Blanc en 10% Sämpling. Deze wijn was de absolute top van de avond en belande met vlag en wimpel op plaats één. De geur is van rabarber, limoen, kruisbessen, paprika, mineralen en florale tonen. In de rinse smaak kwam het citrusfruit volledig terug. Met deze wijn was zondermeer duidelijk dat Oostenrijk zeer mooie "Junker", jonge wijnen uit het lopende of afgelopen jaar heeft.

In september is Otmar in Steiermark geweest en thuis gekomen met zeer enthousiaste verhalen over druivenmateriaal zo mooi als hij nog nooit had gezien. Dat is 2007 met het mooie, vroege en lange voorjaar dat velen al lang vergeten zijn, maar nu in de wijn weer tot uiting komt. Oostenrijk laat met deze selectie zien dat jonge wijnen meer kunnen zijn als wat zuur fruitwater. Velen onder de aanwezigen waren dan ook aangenaam verrast door de kwaliteit die deze avond op tafel was gezet.

Op Oostenrijkse wijze heeft Otmar de avond afgesloten door iedereen te voorzien van een wel beladen bord met Gansl mit Beilagen, geglaceerde ganzenbout, zoals de Oostenrijkers van hun Junker genieten. Het was weer een avond als vanouds, dit keer met meer dan normale belangstelling, die wel verdiend is en ons goede hoop geeft voor de verdere toekomst.